

тета из куриной печени с добавлением различного количества коньяка: 4, 5 и 6%. Проведена органолептическая оценка опытных образцов. При минимальной дозировке коньяка вкус и аромат паштета оказались мало выраженным. Средняя и максимальная дозировки улучшили вкусовые качества паштета. В итоге, в качестве сырья нами выбраны печень куриная – 60 кг, лук репчатый – 7,5 кг, морковь – 5 кг, сливочное масло – 10 кг, шпик свиной – 10 кг, коньяк – 5 кг, соль – 2,48 кг и перец черный молотый – 0,02 кг. Допускается замена куриной печени на говяжью, свиную, печень индейки, утки, гуся. Это позволит варьировать вкусы и цену продукта.

Исходя из предложенной рецептуры, была рассчитана пищевая и энергетическая ценность печеночного паштета с коньяком. В 100 г продукта: белки – 12,9 г, жиры – 20,17 г, углеводы – 2,51 г. Энергетическая ценность составила 243,1 ккал (1016,2 кДж).

Дегустационная оценка предлагаемого паштета проводилась по пятибалльной шкале, в результате был определен средний показатель – 4,5 балла, что свидетельствует о высоком качестве продукта.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством доцента Лаптевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313>).

НОВЫЙ ПРОДУКТ «КОЛБАСКИ РЫБНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ»

Петровская Е.С.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: Elena.Petrovskaya@novsu.ru*

Колбаски рыбные варено-копченые – пищевой продукт, относящийся к кулинарным изделиям из рыбы, в процессе изготовления подвергнутый предварительной подсушке, варке и копчению. Изготавливаются колбаски по техническим условиям и по технологической инструкции и рецептурам на данный продукт с соблюдением действующих санитарных и ветеринарных норм и правил для рыбной промышленности.

Рыбные колбаски изготавливаются из рыбного филе с добавлением перца, соли, крахмала. Рыба и, как следствие, рыбные продукты, обладают высокой пищевой и биологической ценностью, поэтому широко применяются в повседневном рационе, а также в детском и диетическом питании. Нами для предприятия ООО «Новгородский пищекомбинат» разработаны рецептуры и технология производства трёх видов колбасок рыбных варено-копченых: из филе горбуши, сельди и скумбрии; из филе скумбрии и сельди; из филе горбуши и скумбрии. Составлены ТУ и ТИ для этих продуктов. Проведена пробная выработка колбасок в лабораторных условиях и дегустация, в которой приняли участие более 10 специалистов. Все представленные образцы получили высокие оценки.

Колбаски рыбные варено-копченые обладают высокой пищевой ценностью, сохраняют незаменимые аминокислоты, незаменимыми жирные кислоты, витаминами, макро- и микроэлементами.

Для производства колбасок рыбных варено-копченых с целью минимизации затрат на производство было выбрано сырье, уже используемое на предприятии ООО «Новгородский пищекомбинат» для производства других видов продукции: сельдь, скумбрия, горбуша. Данный продукт планируется производить в рыбном цехе предприятия ООО «Новгородский пи-

шекомбинат», запланированная производительность – 100 кг в смену, с перспективами последующего увеличения производительности и расширение ассортимента ряда.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского Государственного Университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Л.Ф. Глушенко.

АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ СТУДЕНТОВ НОВГУ В ОТНОШЕНИИ ПРОДУКТА «БУЛОЧКА С НАЧИНКОЙ»

Пильгуй А.В.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: lika110194@mail.ru*

В питании человека хлебобулочные изделия играют важнейшую роль, так как являются основным источником поступления в организм усвояемых углеводов.

Для изготовления булочек с начинкой на мини предприятии, работающем в Новгородском государственном университете (Великий Новгород), предлагается один из видов джема, приготовленный из лимона.

Лимон – это один из наиболее распространенных цитрусовых плодов с большим содержанием витамина С, цедра и сок фрукта обладают высоким антисептическим действием. Джем – пищевой продукт, получаемый увариванием плодов в сахарном сиропе до желеобразного состояния. Булочка с лимонным джемом – это хлебобулочный продукт округлой формы без надрывов и подтёков начинки, поверхность посыпана сахарной пудрой.

Цель нашей работы состояла в оценке потребительских свойств булочки с лимонным джемом.

При выполнении данной работы был проведен опрос студентов Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого с целью выявления их предпочтений к булочному изделию «Булочка с лимонным джемом». Из опрошенных студентов 68% отнеслись с интересом к данному продукту, выяснилось, что потребитель ориентируется в основном на внешний вид, хорошие вкусовые качества, ценовой фактор и на полезность продукта.

Проанализировав данные опроса, была проведена дегустация продукта по органолептическим показателям. Продукт «Булочка с лимонным джемом» получил одобрение дегустаторов. На основании этого сделан вывод, что данный продукт будет пользоваться спросом у студентов, и может быть рекомендована к производству на мини предприятии.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

К ВОПРОСУ О КОНТРОЛЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА «СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ» «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Побоква Т.И.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: tanyayand2014@yandex.ru*

Контроль качества при производстве продукции является неотъемлемой частью технологического

процесса. Он подразделяется на входной, операционный и выходной контроль. Входной контроль на предприятии осуществляется при поступлении основного и вспомогательного сырья и направлен на контроль соответствия качества продукции требованиям нормативно-технической документации. Операционный контроль направлен на предотвращение передачи брака на следующие технологические операции производства, обеспечение соблюдения требований технологических инструкций. При выходном контроле осуществляется проверка качества готового продукта.

Нами была разработана схема производственного контроля качества выпускаемого продукта «Скумбрия холодного копчения «Любительская», отражающая этапы контроля, методы и периодичность.

Для подтверждения достигнутых показателей качества был разработан дегустационный лист и проведена дегустация готового продукта. Эксперты оценивали следующие показатели продукта: внешний вид, цвет, вкус и запах.

Результаты дегустации показали, что продукт «Скумбрия холодного копчения «Любительская», изготовленный с использованием разработанной нами схемы производственного контроля, достаточно высокого качества, отвечает требованиям как нормативно-технической документации, так и потребителей и будет пользоваться у них спросом.

Таким образом, разработанную схему производственного контроля качества вполне можно рекомендовать для использования в производстве, что обеспечит выпуск продукта «Скумбрия холодного копчения «Любительская» высокого качества.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

ВЛИЯНИЕ СПОСОБА ПОСОЛА НА КАЧЕСТВО ПРОДУКТА «СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ» «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Побокова Т.И.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: tanyayand2014@yandex.ru*

Под качеством продукта будем понимать его совокупность органолептических и физико-химических показателей. А именно, сочность, равномерность просаливания, выраженный вкус и аромат копчения, ровное, плотное брюшко. Показатели массовой доли влаги и соли должны находиться в пределах допустимых нормативно-техническими документами.

Для установления влияния посола на качество готового продукта были проведены сравнительные исследования тузлучного и инъекционного способа. Для этого были отобраны четыре образца скумбрии. Два образца для посола способом инъектирования с досаливанием в тузлуке, а два оставшихся – для тузлучного посола. Скумбрию инъектировали раствором 20%-ой концентрации с добавлением функциональной смеси Инжектал SK2040. Далее образцы досаливали в тузлуке 10%-ой концентрации. Для тузлучного посола скумбрии использовали раствор 20%-ой концентрации. Процесс посола двух партий образцов рыбы длился в течение трех суток при температуре 1-2°C.

В итоге, проведенные исследования показали, что посол рыбы инъектированием с досаливанием в туз-

луке положительно повлиял на качество готового продукта. С помощью такого способа посола удалось добиться равномерного распределения соли в продукте, мясо рыбы стало более сочным, а за счет уплотнения тканей рыбы внешний вид продукта также заметно улучшился. При всем этом также сократилось время посола. Массовая доля соли в опытном образце была выше значения контрольного образца, но находилась в допустимых пределах согласно требованиям нормативно-технической документации. В дальнейшем надеемся обосновать оптимальные режимы посола рыбы скумбрия путем инъектирования и досаливания в тузлуке, обеспечивающие высокое качество готового продукта при значительном сокращении продолжительности процесса посола.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НОВОГО ПРОДУКТА «ДОЛМА «НОВГОРОДСКАЯ»

Поликарпова Д.С.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: polikarpova.dashulya@mail.ru*

Уже несколько десятилетий во всем мире большое значение придается качеству продукции. Это стало главным условием успеха фирм в конкурентной борьбе на рынке.

В данной работе под качеством продукта будем понимать совокупность органолептических показателей «Долмы «Новгородской». «Долма «Новгородская» – это мясной рубленый полуфабрикат, приготовленный из свино-говяжьего фарша, с добавлением отварного риса и лука, аккуратно завернутый в заранее подготовленные виноградные листья. В практике управления качеством используются, в основном, административные, инженерно-технологические, экономические и социально-психологические методы. Наряду с этими способами используется целый спектр методов исследования управления качеством, среди которых широко распространен дегустационный метод. В данной работе предлагается использовать этот метод как способ оценки качества готового продукта в выходном контроле, так как данный метод позволяет выявить потребности потребителя. Для определения качества готового продукта «Долма «Новгородская» нами была проведена дегустация, в рамках которой экспертами оценивались следующие показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, сочность. По итогам дегустации можно сделать вывод, что продукт «Долма «Новгородская» имеет высокие оценочные показатели. При этом были обнаружены недостатки вкуса в связи с избыточным содержанием соли. Таким образом, установлено, что дегустация, как метод оценки качества готового продукта является эффективным и может быть использована в системе управления качеством. Так же в систему управления качеством рекомендуется включить все виды контроля. Внедрение такой системы позволит получить продукт высокого качества.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством старшего преподавателя Ларичевой К.Н. (<http://www.famous-scientists.ru/10420/>).